UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS
DIVISÃO DE EDUCAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

Edital N° 50/2016

I Concurso Gastronômico da Semana do Servidor da Universidade Federal da Paraíba no Campus I – João Pessoa

A Pró-reitoria de Gestão de Pessoas, por meio da Coordenação de Desenvolvimento de Pessoas/CDP e da Divisão de Educação e Capacitação Profissional/DECP, torna pública a abertura das inscrições para o "**I Concurso Gastronômico da Semana do Servidor da UFPB"**, no período **de 28 de setembro a 19 de outubro** das 8h às 17h na Central de Atendimento ao Servidor da PROGEP, conforme as normas procedimentais que seguem.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O presente edital trata do I Concurso Gastronômico que integra a programação de atividades voltadas à comemoração da IX Semana do Servidor da UFPB, que será realizada entre os dias 24 a 27 de outubro de 2016.

1.2 O concurso tem como objetivo ser um evento recreativo de caráter cultural e artístico mediante o qual se selecionará e premiará as melhores receitas apresentadas na ocasião de acordo com a avaliação de um corpo de jurados.

2. DO LOCAL E DA DATA

2.1 A 1ª Edição do Concurso Gastronômico da IX Semana do Servidor da UFPB acontecerá no Hall da Reitoria da UFPB (*Campus I* – João Pessoa) no dia 26 de outubro de 2016 a partir das 09h.

3. DAS CATEGORIAS E DOS PARTICIPANTES

3.1 Haverá 2 (duas) categorias:

a) Prato Salgado
b) Prato Doce

3.2 Poderão se inscrever servidores docentes, técnico-administrativos, terceirizados e estagiários dos 4 *Campi* da UFPB, os quais optarão por concorrer concomitantemente nas duas categorias ou em apenas uma delas.

3.3 Cada participante poderá inscrever uma única receita para cada categoria.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1 As inscrições ocorrerão entre os dias **28/09/2016 e 19/10/2016** das 8h às 17h na Central de Atendimento ao Servidor da PROGEP.

4.2 Para concorrer em cada categoria, deverá ser preenchida uma ficha de inscrição (ANEXO I) e entregue na Central de Atendimento ao Servidor da PROGEP durante o período de inscrições estabelecido.

5. DA SELEÇÃO

5.1 O **I Concurso de Gastronomia da Semana do Servidor da UFPB** ocorrerá em uma única etapa de caráter classificatório.

5.2 A seleção realizar-se-á por meio de degustação por uma comissão composta por 03 jurados dentre profissionais da área de Gastronomia e/ou pessoas convidadas.

5.2.1 A seleção dos pratos salgados ocorrerá separadamente da seleção dos pratos doces.

5.2.2 As receitas deverão ser apresentadas aos jurados em porções individuais e chegar prontas ou apenas para finalização (como decoração e aquecimento).

5.3 Os candidatos também deverão dispor as receitas preparadas para a degustação do público no espaço destinado ao evento.

5.4 Os pratos serão julgados nos seguintes itens: apresentação do prato, postura e higiene, habilidades gastronômicas, sabores e criatividade.

5.4.1 A nota final atribuída a cada participante será obtida a partir da média aritmética entre as notas de cada jurado.

6. DO RESULTADO E DA PREMIAÇÃO

6.1 Os Prêmios para os vencedores do concurso serão:

a) 1° lugar na categoria Prato Salgado – Vale Compras no valor de R$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais)
b) 1° lugar na categoria Prato Doce - Vale Compras no valor de R$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais)

6.3 O resultado final será divulgado após finalizadas as degustações pela comissão de jurados e posterior apuração das fichas de avaliação.

6.4 As decisões são soberanas, não cabendo recurso ao resultado.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 Estará desclassificada a inscrição do candidato que não apresentar o prato concorrente conforme o disposto neste Edital.

7.2 Cada candidato se responsabilizará pelos utensílios que serão utilizados para a apresentação e a para a degustação dos jurados e do público.

7.3 Os candidatos conhecem e aceitam que a organização do concurso não é responsável, nem poderá ser responsabilizada por qualquer dano ou prejuízo oriundo da participação ou da eventual aceitação do prêmio.

7.4 O presente Edital poderá ser alterado e/ou o concurso suspenso ou cancelado, sem aviso prévio, por motivo de força maior ou por qualquer outro fator ou motivo imprevisto que esteja fora do controle da organização e que comprometa o concurso, de forma a impedir ou modificar substancialmente a condução deste como originalmente planejado.

7.5 Eventuais omissões ou dúvidas oriundas do presente concurso, provenientes de questionamentos formulados pelos participantes ou de divergências decorrentes das situações não previstas no presente Edital, serão elididas pela comissão julgadora.

7.6 A participação no concurso implicará na aceitação total e irrestrita de todos os itens deste Edital.

João Pessoa, 27 de setembro de 2016.

Francisco Ramalho de Albuquerque
Pró- Reitor de Gestão de Pessoas - UFPB

ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO

(Preencha a ficha na íntegra, com letra legível ou de forma)

Nome:	
Vínculo: ( ) Servidor ( ) Terceirizado ( ) Estagiário	
Lotação:	Ramal:
Telefone:	Celular:
E-mail:	

Escolha apenas uma receita

Nome do prato: **Categoria**: Doce ( ) Salgado ( )
Receita:

[ ] Estou ciente e de acordo com todos os itens do regulamento do Festival.

DATA: ____ / ____ / ____ **_____**

Assinatura do participante

ANEXO II

Ficha de Avaliação da Comissão Julgadora

Nome do Participante:_____

Matrícula:_____ Lotação:_____

Nome do Prato:_____

Categoria: Doce ( ) Salgado ( )

Critérios de Avaliação Pontos	Pontos atribuídos
Apresentação do Prato (10 pontos)	
Postura e Higiene (10 pontos)	
Habilidades Gastronômicas (40 pontos)	
Criatividade (15 pontos)	
Sabor, cor, aroma, textura, etc. (25 pontos)	

TOTAL DE PONTOS:

Nome do Jurado: _____

João Pessoa, ____ de _____ de 2016

Assinatura: _____